



Prullenbos Catering

Het Prullenbos is een idyllische locatie om het feest van jouw dromen te verwezenlijken. Een plek puur in de natuur maar ook dé plaats bij uitstek waar “sfeervol” en “ongedwongen” trefwoorden zijn!

Catering



Drankenformule

*Forfait aperitief

Receptie tot 1,5 uur 10 euro per volwassene
7 euro per kind

Receptie van 1,5 tot 2 uur 13 euro per volwassene
10 euro per kind

Receptie van 2 tot 3 uur 16 euro per volwassene
12 euro per kind

*Forfait volwassenen: 4 uur 20 euro

Forfait kids: 4 uur 15 euro

*Verlenging forfait (er wordt elk uur
geteld) Min aantal personen: 40 5 euro per uur per persoon

Huur & bemanning na forfait 40 euro per barman
(Altijd 2 barmannen tot op het einde)

Dranken van de kaart Prijzen van de kaart

Koffie en thee buffet 2 euro per persoon

*Forfait omvat personeelsuren + alle dranken behalve sterke dranken, aperitieven en warme dranken. Bij aperofoforfait is ook alle cava inbegrepen.

Catering verzorgd door Prullenbos

Boshapjes (bij aperitief)

€1,50 per soort hapje per persoon:

- Nacho's met verse kaasdip
- Calamares met dipsausje
- Bruschetta met tomatensalsa
- Lookbroodjes
- Gazpacho
- Tomaat-mozzarella

€2 per soort hapje per persoon:

- Camembert to share
- Loempia's met dipsausje
- Verwarmd soepje
- Scampi met kokos en curry
- Gemarineerde kippenboutjes met dipsausje
- Pittige fetakroketjes met dipsausje
- Wrapspiesjes met kruidenkaas en zalm
- Chistorritas
- Dadels met spek
- Rabas Empanadas (malse inktvisreepjes)
- Braziliaanse kaasballetjes (glutenvrij)



©Melissa Pille Photography



©Melissa Pille Photography

BosBBQ vanaf 30 personen

1) Formule aan €28 per persoon:

- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen
- **Drie stukken vlees/vis/veggie keuze uit:** barbecueworst, merguez, breugelspek, gemarineerde kipfilet, varkensbrochette, BBQ steak, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, scampibrochette, veggieburger, halloumi, groentensaté, fakkelbroodje (tortilla gevuld met lente-uitjes, cheddar en mozzarella)

2) Formule aan €32 per persoon

- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen
- **Vier soorten vlees/vis/veggie keuze uit:** barbecueworst, gemarineerde kipfilet, BBQ steak, merguez, breugelspek, varkensbrochette, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, varkenshaasje, scampibrochette en gemarineerde rib, veggieburger, halloumi, groentensaté, fakkelbroodje (tortilla gevuld met lente-uitjes, cheddar en mozzarella)

3) Kids 3 t.e.m. 12 jaar

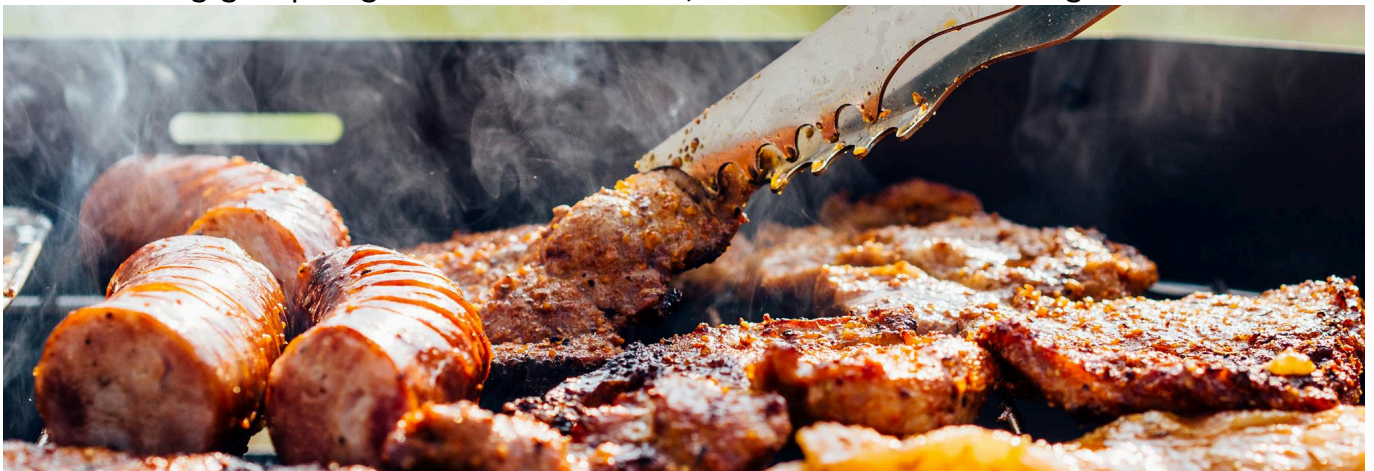
Eén stuk vlees: € 14,00

Twee stukken vlees: € 16,50

Keuze uit: BBQ-worst, chipolata, kipfilet, kalkoenbrochette, kippenballetjesbrochette of hamburger.

Minder dan 50 personen: Servicekost van 100 euro

Indien er nog groepen genieten van de BBQ, valt de servicekost weg 😊



Verwenbarbecue vanaf 50 personen (buffetvorm)

Vier seizoensgebonden hapjes van de BBQ

Hoofdgerechten

Coquille met verse garnaal en gestoofde spinazie

Lamskroon warme groenten & gratin dauphinois

Cote à l'os met koude groenten & frietjes

Camenbert van de barbecue met stokbrood

Prijs: 58 euro per volwassene

Prijs: 45 euro per kind

Winterbarbecue

- Assortiment breydelspek, beenham, bloedworst, witte worst, merguez
- Warm groentebuffet: savooistoemp, gegratineerde witte kool, rode kool, spruitjes met spek

Prijs: 28 euro per volwassene

Prijs: 16,5 euro per kind

Minder dan 50 personen: Servicekost van 100 euro

Indien er nog groepen genieten van de BBQ, valt de servicekost weg 😊

Bos-ontbijt

Start de dag samen met vrienden en of familie met een uitgebreid ontbijt! Dit wordt elke zondag aangeboden met aankomst tussen 9u en 9u30 en met aankomst tussen 11u30 en 12u voor de uitslapers. Ook is een ontbijt op andere dagen mogelijk voor groepen vanaf 20 personen.

Ons gevarieerd buffet biedt het volgende aan:

Verskillende soorten broden en pistolets, viennoisseries, donuts, peperkoek, speculoos, zoet (choco, confituur) en hartig beleg (kaas, hesp, salami, parmaham, hummus), eitjes met of zonder spek, gekookte eitjes, harde en zachte kazen, gerookte zalm, yoghurt, verse fruitsalade, cornflakes, granola, pannenkoeken & wafels.

Diverse sappen, verfrissende waterdispenser & 1 warme drank naar keuze inbegrepen in de prijs.

Prijs per persoon: €20

Bubbelontbijt met een glas cava bij aankomst:

€23 per persoon

**Kinderen van 3 tot 12 jaar kunnen genieten van het
Eekhoornontbijt: €12,00**

Kinderen onder 3 jaar ontbijten gratis!



Cadeautip! Je kan een Prullenbosontbijt ook cadeau geven door een Prullenbon te schenken.

Bos-brunch (vanaf 30 personen)

Iets te vieren? Reserveer bij het Prullenbos een brunch voor je familie en of vrienden!

Wij bieden een zeer gevarieerd buffet aan:

Verschillende soorten broden en pistolets, viennoisseries, peperkoek, zoet (choco, confituur) en hartig beleg (kaas, hesp, salami, muhammara, hummus), eitjes met of zonder spek, gekookte eitjes, harde en zachte kazen, gerookte zalm, yoghurt, fruit, granola/muesli, pannenkoeken, soep/gazpacho, tortilla (champignons, ui, tomaat en paprika), tomaat-mozzarella, perzik met tonijn, plaattaart, kip, allerlei soorten groenten en verscheidene gebakjes.

Diverse sappen, verfrissende waterdispenser & 1 warme drank naar keuze inbegrepen in de prijs.

Prijs per persoon: €27,00

Bubbelbrunch met glas cava bij aankomst: €30,00

Eekhoornbrunch voor kinderen van 3 tot 12 jaar: €17,00

Kinderen onder 3 jaar brunchen gratis!



Broodjesbuffet

€15 per persoon

- 6 mini sandwiches rijkelijk belegd
- Variatie aan zelfgemaakt beleg

€15 per persoon

- 6 mini sandwiches rijkelijk belegd
- Variatie aan zelfgemaakt beleg + verse soep

Desserten

Prijs dessertbuffet €12,5 per persoon, €10 per kind (tot 12 jaar)

Diverse taarten (hoeveelheid naargelang aantal personen) in samenwerking met Nadia's Cakes:

- Frisse kaastaart met speculoos
- Millefeuille met appel
- Seizoensgebonden crumble
- Zachte chocoladetaart met pecannoten (gluten- en lactosevrij)
- Citroen meringue

Daarnaast omvat het buffet ook:

Chocolademousse, fruitsalade en een pannenkoekentoestel met vers gemaakt pannenkoekendeeg en toebehoren.

Opgelet: indien enkel voor het dessertbuffet wordt gekozen, bedraagt de kostprijs 16 euro per volwassene en 12 euro per kind.



Ijslam/ijsstaart @ €5 per persoon

Op maat ontworpen ijsstaart/ijslam met persoonlijke touch. Zo is een ijsstaart met foto mogelijk en kan er bij grote groepen ook een ijslam met kudde worden voorzien.

Speciale wensen voor het dessert zoals een huwelijksstaart, cupcakes, verjaardagstaart, e.d.?

Vraag ernaar en wij geven jou een dessert op maat.

Catering door externe partners

Pic Nic Del Mundo

Pic Nic Del Mundo gaat volop voor een wereldse catering die creatief, innovatief, frivol, lekker, haalbaar én betaalbaar is voor iedereen.

Iris en haar bedrijf hebben een pure passie voor food en (h)eerlijke ingrediënten. Deze mix maakt ieder feest een onvergetelijke en lekkere gebeurtenis!

Receptie around the world

Gegrilde haloumi met citroen, look en granaatappelpitjes (veggie) (koud)
Mexicaans glaasje met courgette, feta en evt chorizo (veggie of vlees) (koud)
Wrapje met guacamole en gerookte zalm (vis) (koud)
Bloemkoolcouscous met grijze garnaltjes (vis) (koud)
Thaise ananas mar hor met pindasaus (veggie) (koud)
Spicy mangosoepje uit Zanzibar (veggie) (warm)
Tunesische worteltjes met olijven en kip of hardgekookt eitje (veggie of vlees)
(warm)
Libanese köfteballetjes in een citrus-tahinasausje (vlees) (warm)

***Prijs voor 6 hapjes (receptie 1,5u à 2u)**

Ook 3 of 4 hapjes, fingerfood of de combi hapjes met fingerfood mogelijk.

Zuiderse Barbecue

Vlees

Pittige balletjesbrochette
Thaise kipsaté

Vis

In bier en kruiden gemarineerde scampi's

Vegetarisch

Mediterrane groentebrochette met haloumi

Begeleidende salades

Griekse salade met feta, rucola en geroosterde paprika
Aardappelsalade met artisjok en kerstomaatjes
Marokkaanse salade met tomaat, komkommer en gekonfijte citroen
Turks brood

Huisbereide sauzen

Yoghurtsausje, aiolie, BBQ saus, mangochutney

Wereldbuffet lente/zomer

Europees buffet

Galletto all'agro (geurig Italiaans kipstoofpotje met pancetta en anjovis) of Polpette (Italiaanse balletjes met erwtjes in tomatensaus)

Pastasalade met geroosterde groenten en mozzarella of mediterrane aardappelsalade met artisjok en boontjes Panzanella (Toscaanse broodsalade)

Carpaccio van gerookte zalm

Marokkaans buffet

Tajine kefta Vegetarische tajine uit Marrakech met zoete aardappel, aubergines, courgettes,

Couscoussalade met gedroogde vruchten en noten

Yoghurtdressing met honing en ras el hanout

Turks brood

Aziatisch buffet

Kip Tikka Masala met geroosterde amandelschilfers

Thaïse curry met zoete aardappel, aubergines en kokosmelk (+ scampi's)

Aziatische salade met sojadressing

Naan

Zuid-Amerikaans

Picadillo/Picadilla (seitan)gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes, olijven,...)

Wrapje met guacamole en gerookte zalm

Mexicaanse venkelsalade met appelsien, radijs en granaatappel

Rijst



©LUX



©LUX

Streetfoodcorners

Azië

Pad thai (typisch wokgerecht met noedels, groentjes en scampi's) (of veggie met tofu)
+ pittige koosalade

Hawaiï

Poké bowl (zalm, broccoli rijst, zeewiersalade, edamame boontjes, komkommer, mango, siracha, sesamzaadjes) (of met qorn)

Japan

Geglaceerde kipballetjes + gefrituurde groenten in sojasaus (veggie: tofu) + zeewiersalade

Mexico

Picadillo (Mexicaanse gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes en olijven) (of veggie met seitangehakt) + nachochips
+ groen slaatje met witloof, granaatappelpitjes en pittige pecannoten

Peru

Lomo saltado (rundsstoofpot met tomaat, rode ui en pisco) (vlees)
Quinoasolterito (quinoasalade met maïs, tuinbonen, tomaat,..)

Ethiopië

Doro wot (kipstoofpotje met berberesaus)
Groentenwot + brood

New York

Mexican Burger met kippengehakt, guacamole, tomatensalsa en rucola
Sweet Potato burger met gemalen kaas, zure room en rucola

Marokko

Tajine kefta (pittige lamsgehaktballetjes in tomaten-koriandersaus)
Marokkaanse salade
+ turks brood

Italië

Pasta met spinazie en 3 kazen (veggie)
Slaatje met rucola en citroen

Frankrijk

Tartiflette (typische aardappelschotel met kaas, wijn en spek uit de Savoie) of tartiflette met gerookte zalm en camembert + slaatje met witloof en appeltje

Volwassene (+12 jaar)	100 personen	150 personen	200 personen
*Receptie around the world	€19,50	€18,50	€17,00
Zuiderse Barbecue	€47,00	€43,00	€38,00
Wereldbuffet met 2 continenten	€38,00	€36,00	€34,00
Wereldbuffet met 3 continenten	€46,00	€41,00	€38,00
Streedfoodcorner 3 foodstalls	€38,00	€34,00	€32,00

Extra:

Feesten op zaterdag bij Pic nic del mundo mogelijk vanaf 100 personen. Voor andere dagen is er een minimum van 50 personen.

Bediening inbegrepen gedurende 2 uur. Per extra uur: 38 euro per ober.

Transport: 95 euro

Huur foodstalls: 150 euro (voor de 3 samen)

Huur BBQ bij zuiderse BBQ: per 80 personen 110 euro

Desserthapjesbuffet

Panna cotta met gezouten karamel en noten
Tiramisu met speculoos & advocaat
Belgische rijstpap met saffraan en vanille
Trifle van brownie, cheesecake en salted caramel
Witte chocolademousse met kaneel en bosbes
Caribische vruchtensalade met kokos en amandel

Prijs voor 4 dessertjes: €15 per volwassene

Indien het dessert als enige catering wordt gekozen: 6 dessertjes aan €19,00 per volwassene

Amuse Amusant

'AMUSE', verwijst naar de heerlijke hapjes en gerechten & 'AMUSANT' naar de sfeer die we daarrond creëren. (H)eerlijke en originele gerechten die voor ieder wat wils bieden.

Hapjes aan 3 euro per persoon per hapje:

- Kippenspiesje met halloumi & citroen
- Gemarineerde aubergine met zuiderse kruidenolie
- Gentse kop met rode biet en mosterddressing
- Hoorntje van Breydelham met pistachekruim



Tapas aan 3,5 euro per persoon per hapje

- Sint-Jacobsvrucht met papaya en passievruchten
- Gelakt buikspek met erwtencrème
- Tartaar van zeebaars, komkommer en wasabimayonaise
- Libanese meatballs met kruidige couscous en labneh

Fingerfood ev. ter aanvulling van de hapjes en tapas ook mogelijk.

Sharing plates (51 euro per volwassene)

Dit creëert een leuke Zuiderse sfeer en interactie tussen de tafelgasten. (1 plate/6 personen)

Sharing Plates met koude gerechten = 6

Sharing Plates met warme gerechten = 3

Voorbeelden:

Sharing plates met koude gerechten:

- Toscaanse salade met mozzarella, geroosterde paprika en tomaat
- Geroosterde bloemkool en romanesco met ricotta en kappertjes
- Zalmtartaar met matchamayo
- Gandaham met venkel en huisgemaakte hummus
- Tabouleh met abrikozen en kruidige kip
- Scampi met mango en koriander

Sharing plates met warme gerechten:

- Gnocchi met zongedroogde tomaat en parmezaan
- Zesrib van het blauw-wit ras, aardappelpartjes met rozemarijn en zeezout
- Zalm in kruidige witte wijnsaus

Dessert (5 dessertjes per persoon) aan 17,50 euro per persoon:

- Cupcakes,
- Eton's Mess,
- tiramisu,
- chocomousse,
- gebakjes,
- vers fruit,
- macarons,
- rijstpap met witte chocolade,
- citroentaart met merengue,
- bavarois van speculaas en klets Coppencrumble,
-

Extra:

Forfait logistiek & transport €515

Huur klein materiaal €5,50



Skinny Chef

Ken je het spreekwoord 'never trust a skinny chef'? Wij ook. En we vinden het absoluute nonsens! We hebben het spreekwoord dan ook met onmiddellijke ingang veranderd in '**always trust a skinny chef!**'. De missie van Alexander? **Lekker, gezond en superieur fingerfood** vanuit zijn foodtruck met een hoek af, altijd en overal. En uiteraard met zijn geheime ingrediënt: een flinke portie liefde!



Menu

Assortiment ambachtelijke minikroketjes
Gazpacho Andaluz - handgesneden croutons
Burgertje uit't vuistje - sweet chili - paprika
Tabbouleh grilled veggies - kippenspiesjes
Fried Spring Rolls - spicy dip
Tataki van tonijn - fregola - saffraan
Mini cheesecake - gemarineerde bosvruchten
Chocolademousse - licht zoute karamel

Prijs:

Opstartkost: 300 euro

Prijs per persoon: 60 euro



Food architect

Kim is een erkende jonge topchef, die met kraakverse en lokale kwaliteitsproducten werkt. Hij geeft een unieke twist aan klassiekers of aan nieuwe hedendaagse recepten. Hij maakt steeds een verrassende combinatie van ingrediënten. En, omdat het oog ook wat wil, maakt hij van elk bord een fantastisch pareltje.

Fire & Smoke menu

Fingerfood

Prosciutto Tascabile di Norcia

Crème gefermenteerde look

Hangop met tuinkruiden

Tartaar edamame & chorizo – crackers

Hapjes

Hartige Italiaanse madeleines

Crème Parmigiano Reggiano – basilicum

Gerookte geitenkaas

Macaron – rode biet – framboos

Indische balletjes

Groene curry – kokos – galangal

Filipijns sticky BBQ buikspek

Lente ui – five spice – chili

Hoofdgerechten

Taco's de Pescado

Hickory hot smoked glazed salmon – avocado – gepekeld rode ui – limoen – kruiden

Gegrilde Romeinse salade

Parmigiano reggiano – caesar dressing – crispy bacon

Boudin Bertrand by Monsieur Boudin

Dragon – rode kool – crunchy ui – pickles

Kalfsribeye "smoked"

Geglaceerde wortel – gepofte aubergine – gekonfijte aardappel – geroosterde mais – honing & graanmosterd

Dessert

Tropical pavlova

Meringue – witte chocolade – passievrucht

Fire & Smoke vegan menu

Fingerfood

Geroosterde punt paprika

Crème gefermenteerde look

Tapenade gegrilde courgette

Feta – chili – crackers

Hapjes

Hartige Italiaanse madeleines

Crème pimentón – basilicum

Hummus

Croustade – rode biet – framboos

Indische kikkererwt balletjes

Groene curry – kokos – galangal

Filipijnse sticky sweet potato

Lente ui – five spice – chili

Hoofdgerechten

Taco's de Pescado

Hickory hot smoked soya chunks – avocado – gepekeld rode ui – limoen – kruiden

Gegrilde Romeinse salade

Prosociano – caesar dressing – crispy herbs

Boudin Vegan by Monsieur Boudin

Dragon – rode kool – crunchy ui – pickles

Knolselder "smoked"

Geglaceerde wortel – gepofte aubergine – gekonfijte aardappel – geroosterde mais – honing & graanmosterd

Dessert

Tropical pavlova

Meringue "vegan" – witte chocolade – passievrucht



Kostprijs menu inclusief btw, exclusief personeel:

Prijs per volwassene: 66 euro

Prijs per kind: 32 euro

Personeelskosten:

80 tot 100 pers: 275 euro per uur

100 tot 120 pers: 305 euro per uur

Opbouw en klaarzetten:

Wij komen ongeveer **1u30** op voorhand.

Dat geeft ons voldoende tijd om alles op te bouwen, logistiek op zijn plaats te zetten en alles eens te overlopen met het personeel.

Receptie:

Wij rekenen dat de receptie ongeveer **1u30** zal duren.

5- gangen:

Wij rekenen **40 min** voor het dressereren, serveren en afruimen van de gerechten per gang. **40 min./gang x 5 gangen: 3u20**

Afbraak en opkuis:

Opkuis achteraf en wegbrengen van de materialen naar ons atelier.

1u30 min

Er worden dus 8 uren aangerekend.

